

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	510-221 04.E
<b>SUJET N° 2</b>	<b>Examen : BEP</b>		Coefficient	2
	<b>Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	3 h
	<b>Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle – 1<sup>ère</sup> partie : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Page	1/1

*En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :*

### CONFISERIE

- À partir de 150 g de pâte d'amandes :
  - ☞ Confectionner 15 fruits déguisés de 3 sortes différents.
- À partir de 400 g de sucre :
  - ☞ Réaliser un sucre cuit pour tremper les fruits déguisés

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, coloration de la pâte d'amandes, régularité, cuisson du sucre, aspect final de la confiserie)*

### GLACERIE

- À partir de 1/2 litre de lait :
  - ☞ Réaliser une glace aux œufs à la noisette (glace turbinée par le centre)
  - ☞ Monter un entremets glacé en cercle de 20 cm Ø à partir de 2 disques de meringue de 20 cm Ø (fournis)
  - ☞ Décorer l'entremets glacé avec la chantilly fournie et les éléments de décor réalisés

*(Techniques évaluées : hygiène de fabrication, préparation du mix, cuisson, chemisage ou montage, présentation décor)*

### CHOCOLATERIE

- À partir de 1 kg de couverture noire non fondue :
  - ☞ Réaliser une mise au point

*(La technique de cristallisation du chocolat est laissée à l'appréciation du candidat)*

- ☞ Mouler deux demi sujets
- ☞ Réaliser des éléments de décor pour la glace

*(Techniques évaluées : organisation, attitude, mise au point couverture, trempage des intérieurs, éléments de décor)*

*Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.*